Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 719 (2005) (Arabic): CANNED COOKED DRIED PEAS

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٧١٩ / ٢٠٠٥

كودكس ٨١ / ١٩٨١

البسلة الجافة المطبوخة المعلبة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٧١٩ / ٢٠٠٥
كودكس ١٩٨١/٨١

مقدمــة

م.ق.م ٧١٩ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ " البسلة الجافة المطبوخة المعلبة " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٨٨ و متماثلة فنيــًا مع المواصفة الدولية كودكس ٨١ /١٩٨١ الخاصة بــ " البسلة الجافة المطبوخة المعلبة " .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

البسلة الجافة المطبوخة المعلبة

١ المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الاساسية و المعايير الوصفية الخاصة ببذور البسلة الجافة المطبوخة المعلبة٠

٢ التعريف

البسلة الجافة المطبوخة المعلبة :

بذور البسلة الجافة تامة النضج الناتجة من تجفيف بذور البسلة والمجهزة ، والمطبوخة، والمعبأة فى محلول ملحى او وسط تعبئة مناسب ومضاف إليها واحد او أكثر من المواد التالية :

توابل – دهون نباتية غذائية – منتجات طماطم والمعاملة بالحرارة قبل وبعد الغلق والمعبأة فى عبوات محكمة الغلق لمنع الفساد ٠

٣ الاشتراطات الأساسية

٣/١ تكون البذور تامة النضج غير ضامرة قبل التجفيف ٠

٣/٢ تكون البذور متجانسة فى الصنف والحجم واللون٠

٣/٣ تكون البذور خالية من الحشرات وآثارها واجزائها واطوارها ٠

٣/٤ يكون المنتج خاليا من الطعم المحروق٠

٣/٥ يكون المنتج خاليا من دهن الخنزير٠

٣/٦ لاتقل محتويات العبوة عن ٩٠ ٪ (حجم / حجم) من السعه المائية للعبوة ٠

٣/٧ لايقل الوزن المصفى للمحتويات عن ٦٠ ٪ من السعة المائية للعبوة (وزن/ وزن)

٣/٨ لاتقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ١٩,٥ ٪ ٠

٣/٩ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة من لجنة دستور الاغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .

٣/١٠ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلية طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ .

٣/١١ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٣/١٢ يكون المنتج خاليا من الاحياء الدقيقة الممرضة المسببه للفساد وسمومها٠

٣/١٣ يكون المنتج خاليا من الطفيليات٠

٣/١٤ المنتج الذى به PH أعلى من ٤,٦ يجب ان يعامل حراريا بدرجة كافية للقضاء على بكتريا الكلوستريديم ٠

٣/١٥ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية

٣/١٦ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا ٠

٤ المعايير الوصفية

٤/ ١ تكون البذور جيدة التشرب والتسوية اثناء عملية التصنيع ٠

٤/ ٢ تكون البذور خالية من الشوائب والمواد الغريبة ٠

٤/ ٣ فى حالة التعبئة فى محلول ملحى يشترط ان يكون رائقا٠

٤/ ٤ تكون البذور المطبوخة محتفظة باللون والطعم والرائحة المميزة للبسلة الجافة المعلبة ٠

٤/ ٥ تكون البذور المطبوخة متجانسة فى درجة الطبخ ولينه ومتماسكة وغير متمكتلة٠

٤/ ٦ نسبة المادة الدهنية المضافة في حدود ٤ ٪ ٠

٤/ ٧ نسبة السكر المضافة في حدود ١ ٪ ٠

٤/ ٨ المكونات الاختيارية :

٤/٨/١ الملح

٤/٨/٢ واحد أو أكثر من المحليات السكرية والفركتوز٠

٤/٨/٣ توابل وأعشاب نكهة ، عصير خضروات ، واحد أو اكثر من الخضروات مثل (بصل – خس – قطع من الفلفل الاحمر أو الأخضر أو خليط منها ،٠٠٠الخ)بحيث تكون نسبتها في حدود ١٥ ٪ من اجمالى الوزن المصفى٠

٤/ ٩ نسب العيوب بالمنتج في حدود ما يلى :

العيوب	نسبة العيوب (على اساس الوزن المصفى)
بسلة مهشمة بسلة مبقعة بقع لونية خفيفة (خضراء مخالفة للون الطبيعى)	١٠٪ وزن/ وزن
مهشمة بدرجة كبيرة للمدى الذى يؤثر على قابليتها للأكل أو بقع لونة كبيرة	٢٪ وزن/ وزن
قطع (اجزاء مفصولة أو فلقات احادية ت مكسورة – قشور سائبة)	١٠٪ وزن/ وزن
مواد نباتية غريبة	٪ وزن/ وزن
الاجمالى	١٥٪

ملحوظة :

يمكن اعتبار اللوط يحقق شروط الجودة عندما يكون إجمالى العيوب به لايزيد على ١٠ ٪ من الوزن المصفى.

٥ التعبئة والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تحمى مابداخلها وتحافظ على الخواص الطبيعية للمنتج والاتتسبب فى نقل اى مواد سامة أو رائحة ونكهة غير مرغوبة للمنتج على ان تكون مطابقة للمواصفات القياسية المصرية الخاصة بها.

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ (بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه على ان تدون البيانات التالية باللغة العربية وبخط واضح غير قابل للمحو وبحروف

ظاهرية تتناسب مع حجم العبوة ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخري الي جانب اللغة العربية :

٥/٢/١ إسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت ٠

٥/٢/٢ اسم المنتج (بسلة جافة مطبوخة)

٥/٢/٣ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا٠

٥/٢/٤ الوزن الصافى للعبوة ٠

٥/٢/٥ اسم المادة الدهنية المضافة ونسبتها٠

٥/٢/٦ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية٠

٥/٢/٧ رقم التشغيلة ويجوز كتابتها بطريقة رمزية ٠

٥/٢/٨ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشا فى حالة الاستيراد٠

٥/٢/٩ نسبة المادة الصلبة الكلية٠

٥/٢/١٠ يذكر نوع ولون البسلة اذا لم تكن خضراء اللون٠

٥/ ٣ لاتوضع صورة او كلمة تخالف طبيعية البسلةالجافة المستخدمة فى الانتاج٠

٦ طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٣١٧ (طرق فحص واختبار الخضر والبقول المعلبة)٠

٧ المصطلحات الفنية

أحياء دقيقة ممرضة	Pathogenic micro organisms
أعشاب منكهة	aronatic herbs
بذور تامة النضج	mature seeds
بسلة جافة مطبوخة	cooked dried peas

blemished peas	بسلة مهشمة
onions	بصل
slightly spotted	بقع خفيفة
spices	توابل
lettuce	خس
juice of vegetables	عصائر خضروات
green or red peppers	فلفل احمر او اخضر
broken cotyledons	فلقات مكسورة
loose skins	قشورسائبة
extraneous plant material	مواد نباتية غريبة

٨ المراجع

Codex Alimentations Volum5 A/1994

Codex standard No 81/1981 for canned Mature processed peas.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفة

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
-شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
-مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .
الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: E.S: 719 / 2005

Codex : 81 /1981

CANNED COOKED DRIED PEAS

ICS :67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality